

IT 0265119
MAR 1929

IT-03-1929

N. 265119

1929

302

302

App. for fermenting tobacco

Fig. 1

The diagram illustrates a fermenting tobacco apparatus. It consists of a horizontal chamber with a central vertical column. The column has a base labeled 'b' and a top section labeled 'c' with a triangular roof. A label 'n' points to a side opening in the column. A label 's' points to a small structure on the left side of the chamber.

Fig. 1

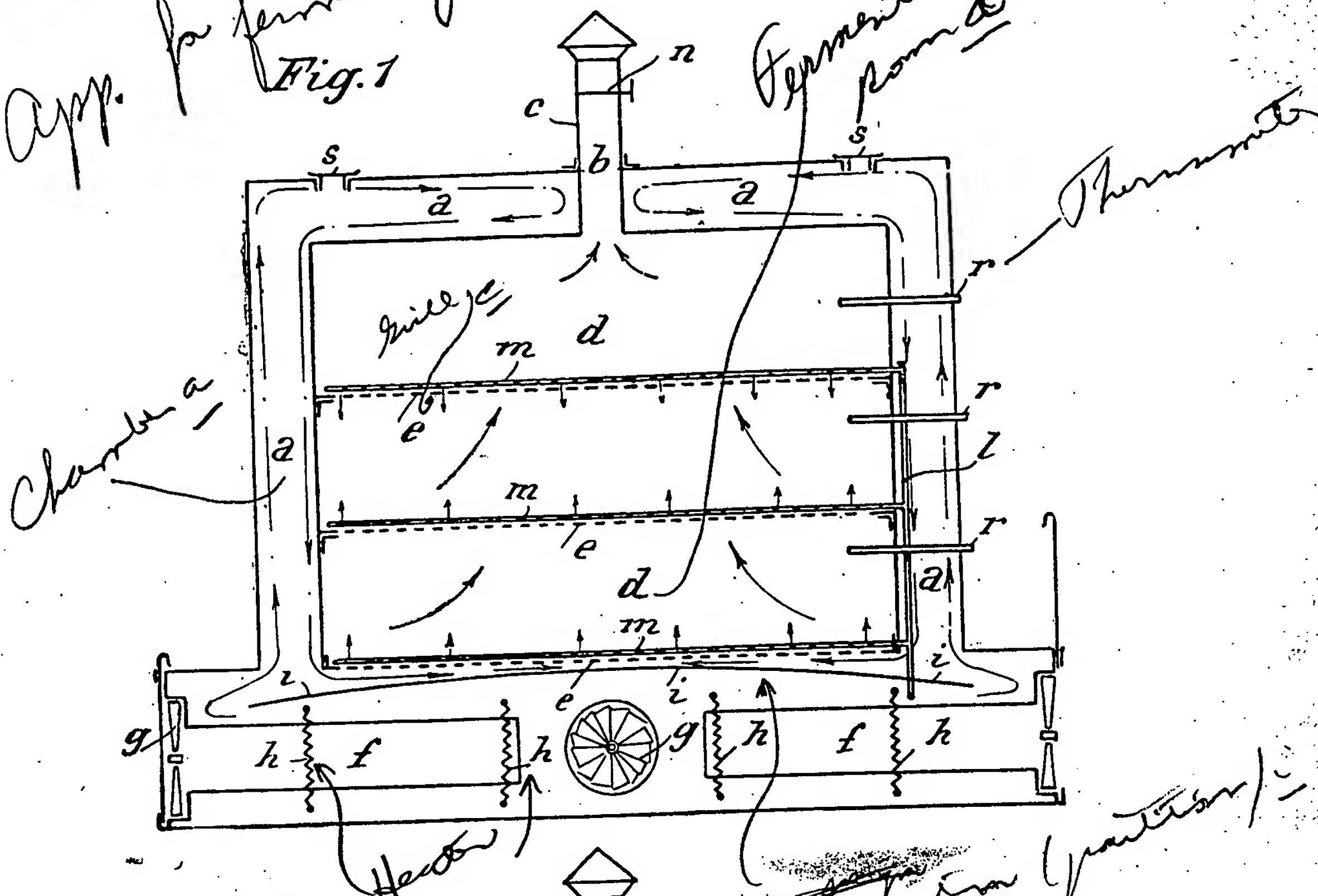
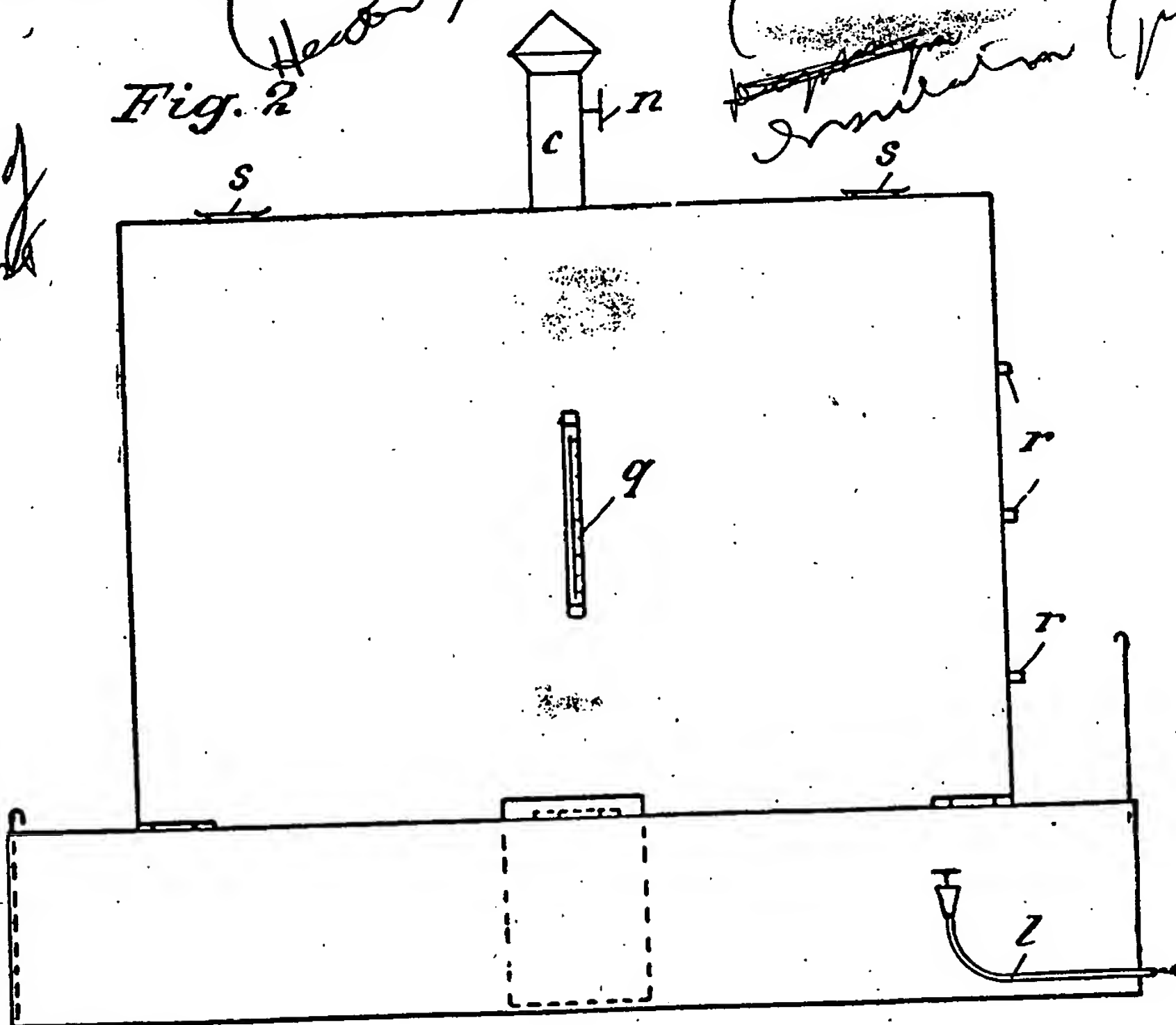


Fig. 2



131



EXAMINER'S
COPY

Div. 2

REGNO D'ITALIA

MINISTERO DELLE CORPORAZIONI

UFFICIO DELLA PROPRIETÀ INTELLETTUALE

BREVETTO INDUSTRIALE N. 265119

L IPO LAZZERONI

TABANTO

app. su Macchin
APPARECCHIO E RELATIVO PROCEDIMENTO PER LA FERMENTAZIONE

DEI TABACCHI E DELLE SOSTANZE ORGANICHE VEGETALI

Tabacco

IN GENERE

Organiche vegetali

(CLASSE XXV)

Prezzo L. 3—

ROMA
ISTITUTO POLIGRAFICO DELLO STATO
LIBRERIA
1932 - ANNO X

LIPO LAZZERONI

TARANTO

APPARECCHIO E RELATIVO PROCEDIMENTO PER LA FERMENTAZIONE
DEI TABACCHI E DELLE SOSTANZE ORGANICHE VEGETALI
IN GENERE

La presente domanda di privativa industriale ha per oggetto un procedimento ed un apparecchio, allo scopo di trattare con esso il tabacco, sia esso confezionato in regolamentari bollette che in foglia sciolta, in modo da averne, per le espresse condizioni ambientali provocate dal procedimento e dallo apparecchio, un prodotto perfettamente fermentato ed atto ad essere lavorato dalle manifatture con maggiore vantaggio economico; una pratica attuazione del trovato è data ad esempio, nell'apparecchio illustrato nelle annessè figure, in cui:

la fig. 1 è la sezione longitudinale, mentre la fig. 2 è la vista di fronte dell'apparecchio.

Come rivela da dette figure, l'aerothermofermentatore si compone di:

una camera *a* in legno foderato di eternit, o di altro materiale adatto, circondante la camera di fermentazione, per la protezione degli elementi atmosferici esterni, sulla quale apresi il foro *b* per il tiraggio *c* che si unisce alla camera di fermentazione *d* dove il tabacco poggia sulle griglie *e* che permettono, all'aria immessa nell'apparecchio attraverso i tubi di tiraggio *f* muniti di apposito aspiratore *g* e riscaldata da una sorgente qualsiasi di calore, ad esempio, le resistenze elettriche *h* di convergersi al centro sotto il diaframma *i* in eternit (od altra materia isolante di calore), viene ripartita nella camera d'aria *a* dalla quale, fisicamente resa omogenea, ed in costante e regolabile temperatura termica, passa per le griglie *e* nella camera di fermentazione *d* ove è immesso il tabacco da fermentare e che subisce appunto il processo di fermentazione dalle condizioni ambientali prodotte dall'aria calda resa umida per immissione di vapore acqueo, nell'apparecchio, per il tubo di presa *e*, con diramazioni forate appoggianti sulle griglie stesse.

La detta aria calda umida uscente per i tubi forati *m* che costantemente circola attraverso il tabacco, viene espulsa, con le sostanze eterogenee e nocive agli enzimi ed ai batteri della fermentazione per il tiraggio *c* che, a fermentazione ottenuta, viene chiuso dalla saracinesca *n*. Il carico e scarico del tabacco avviene in una o più pareti ribaltabili.

La temperatura termica dell'aria circolante nella camera d'aria *a* è verificabile per il termometro *q*; mentre l'aria della camera di fermentazione, e le calorie del tabacco sono controllate dai termometri *r*. Il lento raffreddamento dell'ambiente e del tabacco si ottiene aprendo le valvole *z* e chiudendo la saracinesca *n* del tiraggio *c*.

RIVENDICAZIONI

1^a Apparecchio e relativo procedimento per la fermentazione dei tabacchi e delle sostanze organiche vegetali in genere, caratterizzato dal fatto che le dette sostanze da fermentare vengono sottoposte ad una corrente di aria calda-umida sino a raggiungere il loro grado voluto di fermentazione.

2^a L'apparecchio e relativo procedimento, secondo la rivendicazione 1^a, caratterizzato da una camera d'aria circondante la camera di fermentazione; dalla camera di fermentazione costituita da adatte griglie per l'appoggio delle sostanze da fermentare, sulle dette griglie la disposizione di tubi forati per l'immissione del vapore acqueo; da un diaframma di materia isolante posto sopra le sorgenti di calore; da convenienti aspiratori dell'aria esterna disposti verso la base dell'apparecchio in corrispondenza del detto diaframma, il tutto sostanzialmente come descritto ed illustrato nei disegni.

Allegato il disegno (2 figure)